

Le loto des fromages AOC*

Objectifs
Repérer des produits laitiers avec AOC
Comprendre les critères des AOC
Savoir d'où viennent les produits laitiers avec AOC

Les éléments du jeu
* 6 cartons de loto avec 7 fromages AOC par carte (à imprimer en fin de document).
* 42 petites cartes représentant chacune un fromage AOC (imprimer un deuxième exemplaire et découper-le)
* Un mode d'emploi
* Une liste de tous les produits laitiers AOC par type de lait et par origine géographique
* Une définition des AOC et des autres appellations

Il faudra aussi :
* Une carte de France
* de la pâte à fixe

Nombre de joueurs
1, 2, 3 ou 6

Mode d'emploi

1ère partie, à partir de 4 ans
Chaque joueur reçoit un ou plusieurs cartons.
Tirer au hasard une petite carte renversée. Le joueur qui a le fromage sur son carton, place la petite sur la case correspondante. Le premier à avoir rempli son carton en entier (avec 7 fromages) a gagné.
2ème partie, à partir de 7/8 ans
Quand un joueur a rempli son carton, il situe ses fromages AOC dans leur région de production sur la carte de France.

* AOC : Appellation d'origine contrôlée

Création :
« Département tourisme rural et éducation à l'environnement » de la Bergerie nationale de Rambouillet

Liste des fromages AOC français selon le type de lait

Lait de vache

- Abondance
- Beaufort
- Bleu d'Auvergne
- Bleu de Gex
- Bleu des Causses
- Bleu du Vercors
- Brie de Meaux
- Brie de Melun
- Camembert de Normandie
- Cantal
- Chaource
- Comté
- Epoisses de Bourgogne
- Fourme d'Ambert
- Fourme de Montbrison
- Laguiole
- Langres
- Livarot
- Maroilles
- Mont d'Or
- Morbier
- Munster
- Neufchâtel
- Pont l'Evêque
- Reblochon
- Saint Nectaire
- Salers
- Tome des Bauges

Lait de chèvre

- Banon
- Chabichou du Poitou
- Chevrotin des Aravis
- Crottin de Chavignol
- Mâconnais
  Pélardon
- Picodon
  Pouligny Saint Pierre
- Rocamadour
- Selles sur Cher
- Ste Maure de Touraine
- Valençay

Lait de brebis

- Ossau Iraty
- Roquefort

Le Brocciu (chèvre ou brebis) est fabriqué en Corse à partir de lactoserum. Il bénéficie d'une AOC mais n'est pas pris en compte dans le loto.

Liste des fromages AOC français selon l'origine géographique

Bourgogne :	Epoisses, Langres
Centre Ouest :	Chabichou du Poitou, Crottin de Chavignol, Pouligny-Saint Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Valençay
Franche-Comté :	Bleu de Gex (ou Bleu du Haut-Jura), Comté, Mont-d'Or, Morbier
Sud Est :	Pélardon, Banon
Massif Central :	Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Cantal (ou Fourme de Cantal), Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison, Laguiole, Roquefort, Saint Nectaire, Salers
Nord Est :	Brie de Meaux, Brie de Melun, Chaource, Maroilles (ou Marolles), Munster
Normandie :	Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Evêque
Rhones-Alpes :	Abondance, Beaufort, Bleu du Vercors(Sassenage, Chevrotin, Picodon, Reblochon (ou Reblochon de Savoie), Tome des Bauges
Sud Ouest :	Ossau-Iraty, Rocamadour

Définition de l’AOC

L'AOC est la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant :

- les facteurs naturels (une zone géographique bien circonscrite avec ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques)
- les facteurs humains (le savoir faire qui s'est imposé aux hommes et que les hommes s'imposent pour en tirer le meilleur parti).

L'AOC implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le talent de l'homme, avec l'idée de prééminence du terroir, du sol et la notion de non reproductibilité dans un autre terroir.

Pour être reconnu en AOC, le produit, unique et fruit d'un expérience ancestrale doit :

- provenir d'une aire de production délimitée,
- répondre à des conditions de production précises,
- posséder une notoriété dûment établie, acquise de longue date (c'est cette notoriété que l'appellation vise à protéger)
- faire l'objet d'une procédure d'agrément à la demande des producteurs.

Cette mention et la démarche professionnelle qu'elle consacre sont désormais reconnues et protégées au plan européen et international.

Les AOC reposent sur deux institutions : l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) et les syndicats de défense de chaque produit.

L'INAO propose la reconnaissance des Appellations, assure le suivi et le contrôle des conditions de production, contribue à la promotion et à la défense de ces Appellations d'origine en France et à l'étranger. Les conditions de production sont déterminées en collaboration avec les syndicats de défense, comités ou associations interprofessionnels qui rassemblent tous les professionnels d'une filière donnée.

Le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine laitières) regroupe la totalité des syndicats de défense ou comités.

Les autres produits laitiers bénéficiant d'une AOC

D'autres produits laitiers entrent dans la catégorie des AOC :

- le Beurre Charentes-Poitou,
- le Beurre d'Isigny
- la crème d'Isigny.
- Le Brocciu à partir de lactoserum.

Références

INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) : www.inao.gouv.fr

Ministère de l'agriculture et de la pèche : www.agriculture.gouv.fr

La maison du lait : www.cniel.com

Univers Fromages : www.univers-fromages.com

Les autres appellations et labels

Les AOP



Les appellations d'origine protégées visent à protéger toutes les AOC au niveau de la Communauté européenne. Les AOP permettent de conserver un lien étroit entre les AOC et le terroir où elles sont produites.

Bien sûr, toutes les AOC fromagères françaises sont aussi des AOP.

Les labels



Il existe quantités de Labels dont un très connu : le Label Rouge. Créé en 1960, c'est un label agricole national qui atteste que le produit possède une qualité supérieure le distinguant des produits similaires.
Il existe 6 produits laitiers portant le Label Rouge :

- L'Emmental Est Central Grand Cru.
- La Raclette ou fromage à Raclette.
- La Mimolette française vieille (12 mois) ou extra-vieille (18 mois).
- Le Brie au lait thermisé.
- Le beurre de baratte
- La crème fraîche fluide d'Alsace

Les IGP

Ce sigle a remplacé, depuis 1994, les labels régionaux qui complétaient les Labels Rouges. Ceux-ci n'existent plus, mais les trois concernant les fromages qui avaient déjà été créés sont toujours en cours :

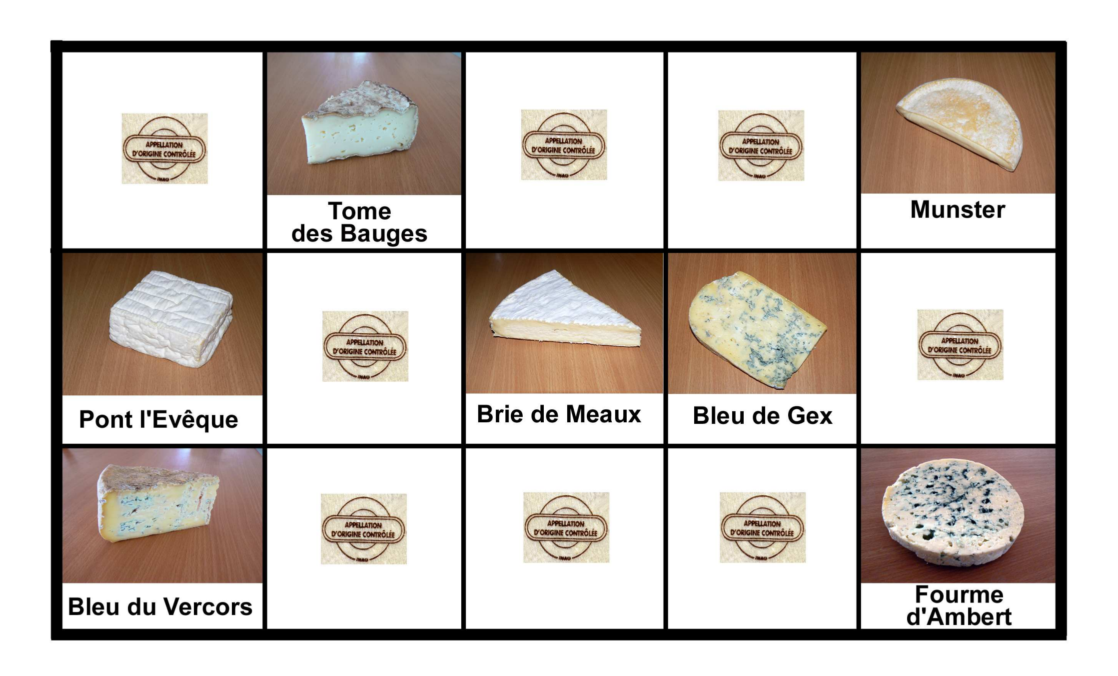
- Le Label régional Franche Comté pour la Cancoillotte.
- Le Label régional Savoie pour l'Emmental et la tomme du même nom.
- Le Label régional Nord Pas de Calais pour le Vieux Lille.

La grande différence avec les Labels régionaux est que les Labels avec IGP ne sont plus définitifs, mais peuvent être remis en cause.

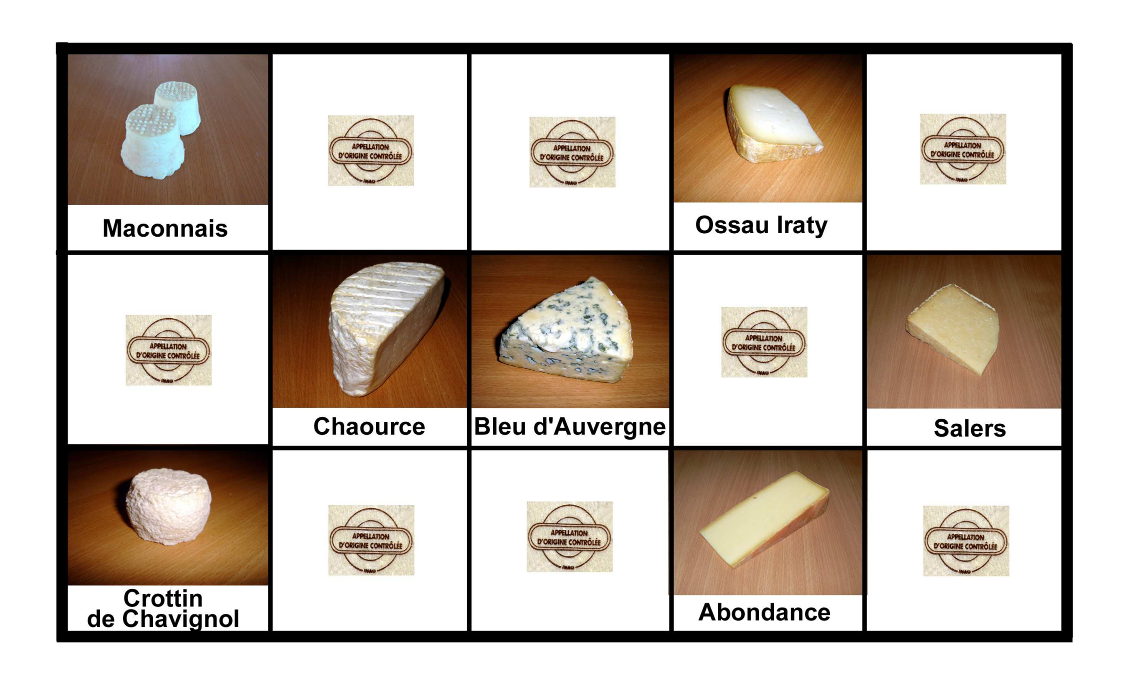
Le certificat de conformité

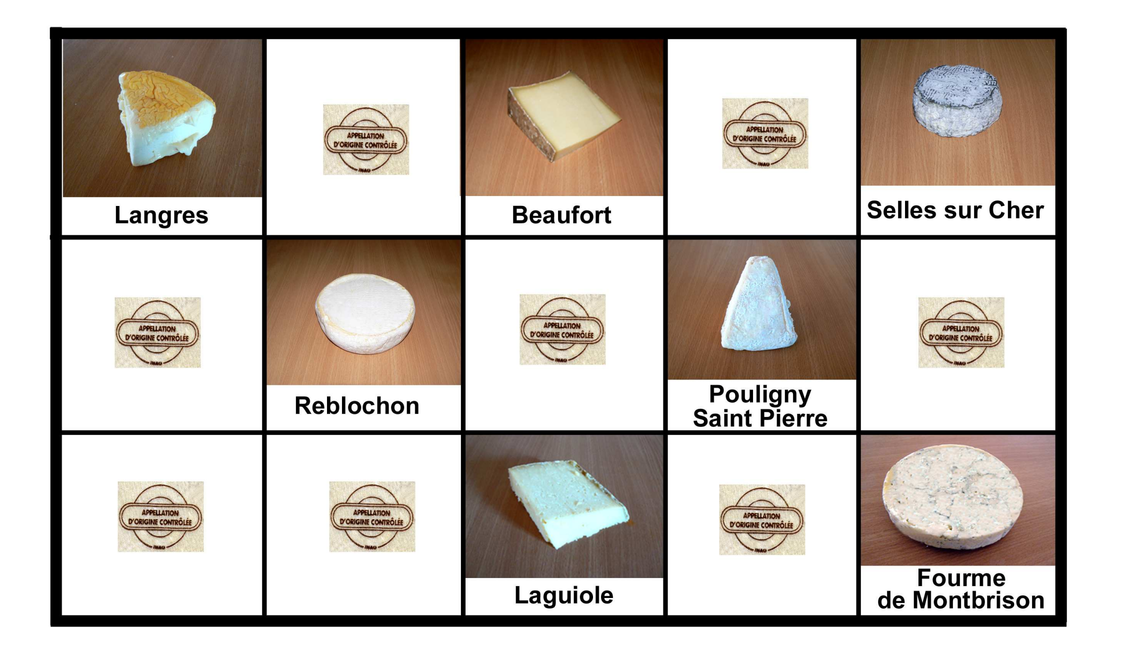
Le certificat de conformité atteste qu'un produit est conforme à des règles spécifiques portant, selon les cas, sur la transformation, le conditionnement et sur l'origine du produit. Ce certificat peut être remis en cause. Seuls 2 fromages bénéficient, à ce jour, de ce certificat :

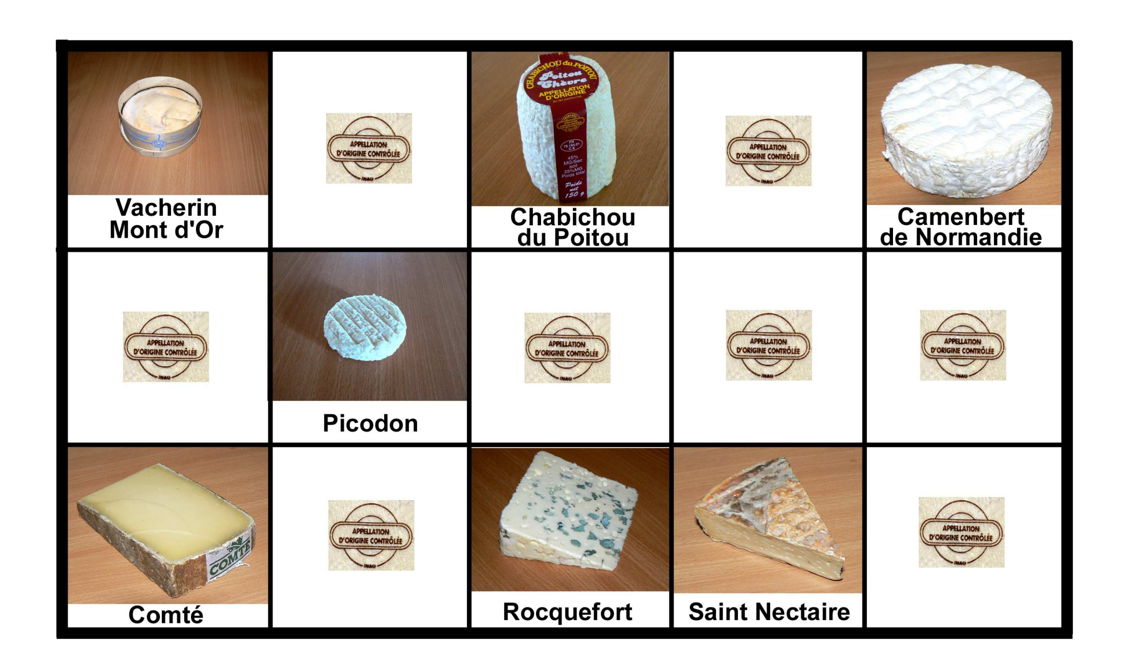
- La Tomme noire des Pyrénées.
- L'Emmental français sélection.

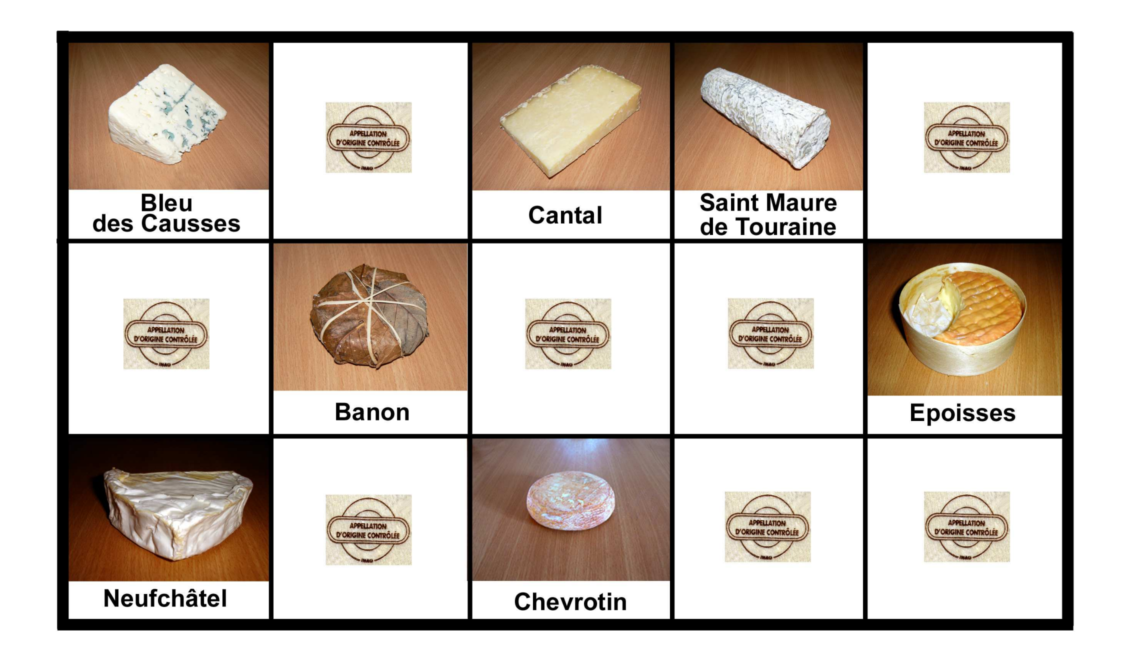

Tome des Bauges
Munster
Pont l'Evêque
Brie de Meaux
Bleu de Gex
Bleu du Vercors
Fourme d'Ambert


Maroilles
Brie de Melun
Rocamadour
Pélardon
Livarot
Morbier
Valencay


Maconnais
Ossau Iraty
Chaource
Bleu d'Auvergne
Salers
Crottin
de Chavignol
Abondance


Langres
Beaufort
Selles sur Cher
Reblochon
Pouligny
Saint Pierre
Laguiole
Fourme
de Montbrison


Vacherin Mont d'Or
Chabichou du Poitou
Camenbert de Normandie
Picodon
Comté
Rocquefort
Saint Nectaire


Bleu des Causses
Cantal
Saint Maure de Touraine
Banon
Epoisses
Neufchâtel
Chevrotin